système canadien de classement du boeuf

AGRICULTURE CANADA
3 AOUT 1978
LIBRARY BIBLIOTHÈQUE

PUBLICATION 1579 RÉVISION 1978

630.4
C212
P 1579
1978
fr.
c.3

Agriculture
Canada

fr. c.3

On peut obtenir des exemplaires de cette publication aux
SERVICES D'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA
K1A 0C7

© MINISTRE DES APPROVISIONNEMENTS ET SERVICES CANADA 1978

Impression 1976
Révision 1976, 1978

3M—6:78

N° de cat. A73-1579/1976F
ISBN 0-662-00238-5

système canadien de classement du boeuf

Publié par:

Ministère de l'Agriculture du Canada
Association canadienne des éleveurs de bovins
Fédération canadienne de l'agriculture
Conseil des salaisons du Canada

On séparera la carcasse entre la onzième et la douzième côte à l'abattoir. Un classeur fédéral vérifiera l'épaisseur du gras, la consistance, la couleur et la tendreté du muscle de la noix de côte et déterminera alors le classement approprié.

Les classeurs fédéraux devront mesurer l'épaisseur minimale du gras au quatrième secteur de la noix de côte (voir les flèches). Les recherches ont démontré qu'il existe une corrélation étroite entre l'épaisseur du gras et le pourcentage de viande maigre.

SYSTÈME CANADIEN DE CLASSEMENT DU BOEUF

Le gouvernement fédéral assure le classement du boeuf depuis 1929; il a apporté au cours des années les modifications qu'exigeait l'évolution de la production.

L'actuel système fédéral de classement, en vigueur depuis le 5 septembre 1972, ajoute une nouvelle notion au classement puisqu'il évalue le rendement en viande de la carcasse. Le rendement est le pourcentage de la carcasse vendu comme viande comestible.

La recherche a montré qu'il y a une relation entre le rendement en viande et l'épaisseur du gras de couverture au niveau de la noix de côte. Ainsi, le rendement d'une carcasse de 315 kg (700 lb) sera plus élevé si la noix de côte est recouverte de 6 mm (¼ po) de gras que s'il y en a 12 mm (½ po).

Ce système permet l'évaluation exacte des carcasses; il a été mis au point par le ministère de l'Agriculture du Canada, en collaboration avec tous les secteurs de la production du boeuf. Son instauration fait suite aux entretiens tenus en 1966 à la Conférence sur le boeuf de boucherie, qui fut parrainée par l'Association canadienne des éleveurs de bovins et la Fédération canadienne de l'agriculture.

L'Association des éleveurs de bovins, la Fédération canadienne de l'agriculture, le Conseil des abattoirs du Canada, l'Association des consommateurs du Canada, et plusieurs établissements indépendants, les organisations de détaillants, de grossistes et de marché, ainsi que des zootechniciens des stations de recherches et des universités du pays ont fourni un apport important à l'élaboration du présent système.

RAISON D'ÊTRE DU CLASSEMENT

Le classement a pour but de répartir les carcasses suivant leur qualité. A cette fin, le système fédéral comporte un ensemble de normes, appliquées de façon uniforme et objective dans tout le pays.

L'application d'un système efficace et uniforme avantage le consommateur puisque ce dernier est assuré d'obtenir la catégorie de viande qu'il exige. En outre, ce système permet aux acheteurs commerciaux de commander suivant la catégorie et d'être sûr d'obtenir des carcasses dont la qualité et l'épaisseur de gras correspondent aux normes. Il est primordial pour les producteurs que les normes de classement soient uniformes, ce qui permet d'assurer la description exacte de toutes les carcasses. En outre, les catégories établies par le gouvernement fédéral leur permettent de déterminer quels sont les produits les plus en demande.

CLASSEMENT ET INSPECTION

Un inspecteur fédéral de la Direction de l'hygiène vétérinaire ou un inspecteur provincial des viandes doit examiner chaque carcasse afin de s'assurer qu'elle soit saine. Le classeur fédéral fait ensuite son appréciation de la carcasse.

Il évalue trois éléments: la maturité, la qualité et le rendement en viande.

La maturité est le premier élément dont il faut tenir compte. En effet, l'âge de l'animal influe sur la qualité de la viande: plus l'animal est âgé, moins il a de chances de produire des morceaux de viande tendre. L'âge est déterminé par le degré d'ossification ou de durcissement des cartilages de la carcasse.

Le classeur évalue ensuite les éléments qualitatifs: la couleur, la texture et la fermeté de la carcasse.

Celles dont le maigre est rouge vif, ferme et à grain fin et un peu persillé, et dont la couverture est constituée de gras ferme et blanc, donnent les morceaux les plus susceptibles de plaire au consommateur. La catégorie attribuée à chaque carcasse dépend donc de la mesure dans laquelle elle se rapproche le plus de la qualité idéale.

Une fois que le classeur a examiné les facteurs qualitatifs, il juge le rendement potentiel en viande de la carcasse. Pour ce faire, il pratique une incision transversale entre la onzième et la douzième côtes afin de mesurer l'épaisseur du gras de couverture et d'évaluer la qualité. L'incision transversale est une coupe qui part de l'épine dorsale, traverse le muscle de la noix de côte et va jusqu'au flanc, tranchant le cartilage des côtes mais non pas les vertèbres. Le classeur mesure le gras de couverture au point inférieur du dernier quart des vertèbres, le long de l'axe longitudinal de la noix de côte et assigne alors une classe (voir le dessin de la page 4).

CATÉGORIES

Depuis le 5 septembre 1972, les catégories suivantes sont employées:

Canada A
Canada B
Canada C, Classe 1
Canada C, Classe 2
Canada D, Classe 1
Canada D, Classe 2
Canada D, Classe 3
Canada D, Classe 4
Canada D, Classe 5
Canada E

Les catégories Canada A et Canada B sont subdivisées en quatre classes de gras, selon le degré de finition extérieure au niveau de la noix de côte.

INDICE DE GRAS POUR CANADA A — en pouces[1]

Poids de la carcasse à chaud — livres —	1	2	3	4
jusqu'à 499[2]	.20 — .30	.31 — .50	.51 — .70	au-dessus de .70
500 — 699	.20 — .40	.41 — .60	.61 — .80	au-dessus de .80
700 et plus	.30 — .50	.51 — .70	.71 — .90	au-dessus de .90

INDICE DE GRAS POUR CANADA B — en pouces[1]

Poids de la carcasse à chaud — livres —	1	2	3	4
jusqu'à 499[2]	.10 — .30	.31 — .50	.51 — .70	au-dessus de .70
500 — 699	.10 — .40	.41 — .60	.61 — .80	au-dessus de .80
700 et plus	.20 — .50	.51 — .70	.71 — .90	au-dessus de .90

Note: [1] On obtiendra l'épaisseur en centimètres en multipliant les chiffres des colonnes par 2.5
[2] On obtiendra le poids en kilogrammes en multipliant les poids en livres par 0.45

Canada A sera marquée au ruban à l'encre rouge, B en bleu, C en brun, et D et E en noir. La totalité du boeuf canadien ne recevra dorénavant cette marque en ruban que sous la surveillance d'un classeur fédéral au point d'abattage.

Le poids de la carcasse constitue un élément important du classement. Le règlement sur le classement définit le terme carcasse et précise quelles sont les parties à enlever avant la pesée. La méthode est donc normalisée dans tous les abattoirs.

Pour les carcasses classées Canada A ou B, la quantité de gras de couverture déterminant les classes de gras varie selon le poids de la carcasse à chaud. Le facteur du rendement en viande s'applique à ces catégories.

Les carcasses Canada A auront les caractéristiques minimales suivantes:

Maturité — jeunes animaux
Couleur du maigre — rouge vif
Texture du maigre — ferme et à grain fin, avec au moins un persillage léger
Couleur du gras — blanc ou légèrement rougeâtre ou ambré
Gras de couverture — doit être ferme et bien recouvrir la carcasse, mais peut manquer quelque peu sur les hanches ou les palettes (voir les tableaux de gras de couverture minimal à la noix de côte)
Muscles — doivent avoir une charnure suffisante.

Les carcasses qui ne satisfont pas à l'une de ces normes seront classées en Canada B, pourvu qu'elles soient conformes aux points suivants:

Maturité — jeunes animaux
Couleur du maigre — moyennement foncé
Texture du maigre — moyennement ferme et à grain légèrement grossier, pas de persillage minimal
Couleur du gras — blanc à jaune pâle
Gras de couverture — peut être légèrement mou et manquer quelque peu sur les hanches et les palettes (voir les tableaux de gras pour la couverture minimale à la noix de côte)
Muscles — doivent avoir une charnure suffisante.

La catégorie Canada C, classe 1, comprend les carcasses dont la charnure va de tout juste moyenne à excellente, mais dont les caractères sont inférieurs au minimum exigé pour les catégories Canada A ou B. Canada C comprend les jeunes génisses et bouvillons ou ceux d'un âge intermédiaire.

Canada C, classe 2 comprend les carcasses dont la charnure est nettement insuffisante.

Les carcasses d'animaux "mûrs" seront affectées aux catégories suivantes:

Canada D, classe 1 — femelles et bouvillons mûrs, charnure bonne à excellente
Canada D, classe 2 — femelles et bouvillons mûrs à charnure moyenne
Canada D, classe 3 — femelles et bouvillons mûrs à charnure passable
Canada D, classe 4 — carcasses de jeunes animaux dont la finition est excessive et dont la charnure et la qualité va de tout juste moyenne à déficiente ou carcasses d'animaux mûrs d'un degré quelconque en charnure et en qualité
Canada D, classe 5 — Carcasses destinées à la transformation (charnure insuffisante et sans enveloppe de gras). Cette classe peut comprendre des carcasses de jeunes animaux dont les facteurs de charnure et de qualité sont inférieurs à ceux de la catégorie Canada C classe 2 et des carcasses d'animaux intermédiaires et mûrs.
Canada E — châtrons et taureaux mûrs.

MODALITÉS D'APPLICATION

Une carcasse de jeune boeuf de 290 kg (650 lb) dont la qualité et la charnure sont excellentes, c'est-à-dire qui correspond aux normes de la catégorie Canada A et qui a 12 mm (½ po) de gras sur la noix de côte, se classe Canada A 2.

Cependant, si la carcasse possède un haut degré de finition, avec une épaisseur de gras de 25 mm (1 po) à la hauteur de la noix de côte, elle descend à Canada A4. Par ailleurs, si la carcasse a un gras de couverture très mince, par exemple, la mesure du gras de couverture à la hauteur de la noix de côte n'a donné que 2 mm ($^1/_{10}$ po), elle se classe Canada B1 même si elle répond aux autres normes de la catégorie Canada A.

Si la viande de cette méme carcasse a une couleur foncée et une texture grossière à la hauteur de la noix de côte, elle se classe Canada C2 du fait qu'elle ne répond pas aux normes qualitatives exigées pour les catégories Canada A ou B.

FACTEURS DE CONVERSION

Unité métrique	Facteur approximatif de conversion	Donne
LINÉAIRE		
millimètre (mm)	x 0,04	pouce
centimètre (cm)	x 0,39	pouce
mètre (m)	x 3,28	pied
kilomètre (km)	x 0,62	mille
SUPERFICIE		
centimètre carré (cm^2)	x 0,15	pouce carré
mètre carré (m^2)	x 1,2	verge carrée
kilomètre carré (km^2)	x 0,39	mille carré
hectare (ha)	x 2,5	acre
VOLUME		
centimètre cube (cm^3)	x 0,06	pouce cube
mètre cube (m^3)	x 35,31	pied cube
	x 1,31	verge cube
CAPACITÉ		
litre (L)	x 0,035	pied cube
hectolitre (hL)	x 22	gallons
	x 2,5	boisseaux
POIDS		
gramme (g)	x 0,04	once
kilogramme (kg)	x 2,2	livre
tonne (t)	x 1,1	tonne courte
AGRICOLE		
litres à l'hectare	x 0,089	gallons à l'acre
	x 0,357	pintes à l'acre
	x 0,71	chopines à l'acre
millilitres à l'hectare	x 0,014	onces liquides à l'acre
tonnes à l'hectare	x 0,45	tonnes à l'acre
kilogrammes à l'hectare	x 0,89	livres à l'acre
grammes à l'hectare	x 0,014	onces à l'acre
plants à l'hectare	x 0,405	plants à l'acre

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00153574 1